

Nambrot, il paladino di Ghizzano



Nambrot è il nome del conte franco, paladino di Carlo Magno, dal quale discende la famiglia **Venerosi Pesciolini**. E nel 1370 arrivarono a Ghizzano, nell'entroterra pisano. La storia secolare della [Tenuta di Ghizzano](#), legata da sempre alle vigne e agli olivi toscani, arriva fino ai giorni nostri, con una produzione vitivinicola d'eccellenza.

Come detto, siamo in provincia di Pisa, in un'area incantevole. L'azienda non si è fermata certo al medioevo, ma ha avuto un'evoluzione importante, tanto che dal 2003 la *Tenuta* ha iniziato il suo percorso di viticoltura biologica "naturale", senza l'uso di concimi organici, di diserbanti, insetticidi e anticrittogamici, e dal 2008 è certificata come Biologica per i vigneti, gli oliveti ed i seminativi. Conta circa 350 ettari di cui 20 a vigneto, 20 a oliveto, 150 ettari a colture cerealicole e 150 tra boschi e pioppete.

I vini della *Tenuta di Ghizzano* sono il frutto dell'impegno di **Ginevra Venerosi Pesciolini**, imprenditrice che ha puntato tutto sul connubio tra natura e tecnologia rispettosa, e del suo team formato dall'agronomo **Roberto Righi**, dal giovane **Michele Franci**, responsabile della cantina e da **Vincenzo Campani**, responsabile del vigneto e figura storica dell'azienda.

Ma torniamo a Nambrot, che ora è il nome del vino che più di ogni altro sta raccogliendo riconoscimenti in Italia e all'estero. Il 2013 è un'annata che ha dato molte soddisfazioni, alla *Tenuta di Ghizzano*: il *Nambrot (Doc Terre di Pisa)* è realizzato con 60% *Merlot*, 20% *Cabernet Franc* e 20% *Petit Verdot*, con affinamento di 18 mesi in barriques (il 15% nuove). Aprire il 2013 oggi è, a dire il vero, un piccolo sacrificio: sicuramente è un vino estremamente complesso ed elegante, dove le note fruttate si uniscono ai primi sentori di speziatura e cuoio, e il legno ne arricchisce il bouquet. Una bottiglia per intenditori, e che potrebbe anche essere portata in cantina a riposare per qualche anno: siamo certi che un ulteriore affinamento possa rendere questo vino ancora più affascinante.

Non dimentichiamoci anche il *Veneroso*, anche questo *Doc Terre di Pisa*, un vino a prevalenza *Sangiovese* (70%), che viene completato dal 30% di *Cabernet Sauvignon*, dove il frutto riesce a ben amalgamarsi con la botte. E anche in questo caso (abbiamo assaggiato sempre il 2013), un po' di tempo in bottiglia può fare solo bene a un vino che è già di altissimo livello.